



Uit oma's keuken

Erwtensoep zoals oma deze maakt

2 PERSONEN



120 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  3 l water
-  2 rookworsten
-  400 g schouderkarbonade
-  200 g speklap
-  1 knolselderij
-  2 rode ui
-  2 prei
-  700 g gedroogde spliterwten
-  3 runderbouillonblokjes
-  1 winterpeen
-  70 g aardappelen
-  1 el bladselderij
-  10 g tijm
-  1 laurierblaadjes
-  snufje zwarte peper
-  snufje zout



ZO MAAK JE HET

1. Strooi peper en zout over karbonade en speklapjes en zet deze op met water en doe de bouillonblokjes erbij.
2. Maak ondertussen prei, wortel, aardappel, ui en knolselderij schoon en snijd in grove stukken.
3. Laat het water met de karbonade en de speklapjes aan de kook komen en zet het vuur zachtjes.
4. Laat dit een half uur staan en schep regelmatig het schuim af.
5. Voeg na ongeveer 30 minuten de knolselderij, wortel, ui, prei, aardappel, tijm, laurier en spliterwten toe.
6. Zet het vuur laag en roer regelmatig om.
7. Laat de groenten niet aan de bodem vastkoeken.
8. Haal na 3 uur het vlees uit de soep en verwijder het bot van de karbonade en het vet van de speklappen.
9. Snijd het vlees fijn en voeg het weer aan de soep.
10. Zet de pan vervolgens zonder deksel op een koele plaats.
11. Voor gebruik even opwarmen.

TIP: De soep smaakt de volgende dag nog lekkerder!

BRON: [jumbo.nl](https://www.jumbo.nl)